

CARTE COOK'N ROLL MARIAGE 2027

TRAITEUR AUTOUR DU BRASÉRO POUR VOTRE MARIAGE

Notre cuisine mobile vient à votre rencontre pour partager un moment chaleureux et gourmand. Chez Cook'n Roll, nous misons sur la simplicité et l'authenticité, en travaillant exclusivement des produits savoureux, locaux et de saison.

Cook'n Roll
La gastronomie des épicuriens

"Les épicuriens et amoureux des bonnes choses y trouveront forcément leur bonheur !"

NOTRE STRUCTURE FILLE "COOK N ROLL"

Né en 2021, Cook'n Roll est bien plus qu'un simple traiteur : c'est une nouvelle façon de vivre l'événementiel. Notre ambition est de casser les codes du traiteur traditionnel en proposant une cuisine vivante, conviviale et spectaculaire, où le repas devient un véritable moment de partage.

Notre signature ? La cuisine en live. Autour d'un brasero, d'un food truck ou d'ateliers culinaires, nos chefs cuisinent devant vos convives et transforment chaque réception en une expérience immersive. Les flammes, les parfums, les cuissons à la minute et l'échange avec les invités créent une ambiance chaleureuse qui marque les esprits autant que les papilles pour votre jour J.

Chez Cook'n Roll, nous privilégions une cuisine maison élaborée à partir de produits bruts, locaux et de saison, sélectionnés avec exigence pour leur qualité et leur authenticité.

Notre nom incarne notre identité : Cook pour le savoir-faire culinaire, les produits frais et la passion du métier ; Roll pour l'énergie, le mouvement, la convivialité et cette touche de rock'n'roll qui fait toute la différence.

Plus qu'un repas, nous créons des instants de partage, des émotions et des souvenirs. Avec Cook'n Roll, votre mariage devient une expérience gourmande, authentique et résolument inoubliable.







MENU “NOCES ÉPICURIENNES”







MENU "NOCES ÉPICURIENNES"

MINIMUM 70 CONVIVES

Nos cuisiniers préparent les mets autour de Braséro, devant vos convives, les dressent à l'assiettes avant de les mettre à disposition sur buffet pour que vos convives puissent se servir en autonomie

VIN D'HONNEUR : 100% BRASERO & GRILLADES À PARTAGER

(8 pièces par personne en atelier culinaire au Brasero)

- Brochettes de crevettes grillées au piment d'Espelette et yuzu
- Pinceaux de poulet mariné à la Portugaise (huile d'olive, ail, paprika, cumin, citron confit)
- Tataki de thon dips au paprika fumée (Thon, sésame, citron vert et paprika fumée)
- Bouchées de saucisse artisanale au Muscadet snackées
- Légumes de saison grillés au feu de bois & sauce ciboulette
- Toast de Curé Nantais fondu au Brasero sur pain rustique
- Le croque monsieur au fromage truffé
- Palet de polenta au feu de bois

VOTRE PLAT : GRILLADES AU FEU DE BOIS

- La mer : Gambas à la provençale **ou** Saint-Jacques saisies au Brasero. (100 gr par personne)
- La terre : Faux-filet Salers/Aubrac **ou** Brochettes de Picanha, Maminha **ou** Pluma Ibérique. (120 gr par personne)
- Option Végétarienne : Brochettes de légumes grillés, marinés aux herbes de Provence.
- Accompagnements Chauds au Brasero (250 gr par personne) : Pommes de terre grenailles rôties aux herbes de Provence, ratatouille maison réchauffée au feu de bois

VOTER DESSERT FLAMBÉ & RÔTI AU FEU DE BOIS

- Brochettes d'Ananas Rôties et Flambées au Brasero Servies froides avec un coulis exotique
- Banane au feu de bois, flambage au rhum ambrée, mousse exotique, coulis mangue et craquant

Notre cuisine, inspirée par les saisons et les produits frais, offre aux clients la liberté de choisir, ou de découvrir les créations du chef

MENU "NOCES ÉPICURIENNES" : COCKTAIL 8 PIÈCES / PLAT CHAUD / DESSERT

Pain inclus

65.00 €/ personne

OPTION FROMAGE CHAUD AU FEU DE BOIS

Atelier Camembert au lait cru fondu au Brasero :

Camemberts AOP rôtis entiers dans leur boîte au feu de bois avec un filet de miel local ou herbes fraîches, servis coulants au centre de la table.

+ 4,50€/personne

Ou au choix, d'autres fromages similaires à ceux proposés dans le Barbecue Chic (page 7)

MENU " NOCES ÉPICURIENNES"

NOS CONDITIONS ET LOGISTIQUE DE LA PRESTATION

CE QUI EST COMPRIS DANS VOTRE FORMULE

- **La Logistique & le Déplacement :** Acheminement du camion, de la remorque Brasero et déplacement dans un rayon de 100 km autour de Basse-Goulaine.
- **Le Matériel de Cuisson & Combustible :** Mise à disposition des Braseros, ustensiles professionnels et bois pour l'allumage et la cuisson.
- **La Présence de cuisiniers :** Une équipe de cuisiniers présents tout au long de la prestation pour assurer le show culinaire, la cuisson minute et le réassort des buffets. 2 heures de prestation cocktail et 2 heures de prestations repas.
- **L'art de la table :** Assiettes, couverts, verrerie (1 verre à eau et 1 verre à vin par personne), serviettes en papier (Hors nappe)
- **La Préparation & Mise en Place :** Installation complète du pôle culinaire et du buffet avant l'arrivée de vos convives

CE QUI N'EST PAS COMPRIS DANS VOTRE FORMULE

(À PRÉVOIR OU EN OPTION)

- **Le Service & Débarrassage à Table :** Le repas fonctionne en buffet libre-service. Nos cuisiniers gèrent uniquement le réassort du buffet ; le débarrassage des tables n'est pas assuré par notre équipe. un pôle débarrassage est installé pour cela.
- **Raccordements Techniques :** L'apport sur place d'une arrivée d'eau et d'un coffret/prises électriques de 32A (minimum 2 à 3 lignes de 3500W) est à fournir par le client. d'un espace de cuisine professionnelle pour l'envoi de la prestation.
- **Abri Météo (en cas de pluie) :** En cas de météo défavorable, un abri doit être mis à disposition par le client pour permettre la cuisson (passage en mode Plancha sous abri).
- **Boissons :** Les vins, champagnes, alcools et softs ne sont pas inclus
- **Mobilier de Salle :** Tables et chaises de réception pour vos convives (non fournies et non installées par nos équipes).





MENU "BARBECUE CHIC"







MENU "BARBECUE CHIC"

MINIMUM 100 CONVIVES

Nos cuisiners préparent les mets sur Braséro devant vos convives, nos serveurs veillent à ce que personne ne manque de rien, vous et vos invités n'avaient qu'à profiter du moment

Notre cuisine, inspirée par les saisons et les produits frais, offre aux clients la liberté de choisir, ou de découvrir les créations du chef

VIN D'HONNEUR : 100% BRASERO & GRILLADES À PARTAGER

(8 pièces par personne en atelier culinaire au Brasero)

- Brochettes de crevettes grillées au piment d'Espelette et yuzu
- Pinceaux de poulet mariné à la Portugaise (huile d'olive, ail, paprika, cumin, citron confit)
- Tataki de thon dips au paprika fumée (Thon, sésame, citron vert et paprika fumée)
- Bouchées de saucisse artisanale au Muscadet snackées
- Légumes de saison grillés au feu de bois & sauce ciboulette
- Toast de Curé Nantais fondu au Brasero sur pain rustique
- Le croque monsieur au fromage truffé
- Palet de polenta au feu de bois

VOTRE PLAT : GRILLADES AU FEU DE BOIS

- La mer : Poulpe au beurre d'ail *ou* Espadon mariné au basilic
- La terre : Faux filet de bœuf au soja *ou* 1/2 "Filet de canard de barbarie" de canard aux baies roses
- Accompagnements Chauds au Brasero (250 gr par personne) : Pommes de terre grenailles rôties aux herbes de Provence, ratatouille maison réchauffée au feu de bois

VOTER DESSERT AU CHOIX

- Ananas au feu de bois, flambage au rhum ambrée, mousse exotique, coulis mangue et craquant"
- "Banane au feu de bois, flambage au rhum ambrée, mousse exotique, coulis mangue et craquant"
- "Trilogie" de desserts : Panna cotta Italia, coulis fruits rouges, Finger mangue sauvage brownie tout chocolat et topping pâtissier
- Pièce montée 3 choux pâtissier (+7.40€)
- Supplément 2ème dessert : pièce montée 1 chou (+3.90€)
- Supplément buffet de desserts (Gâteaux entiers présentés sur supports en hauteur) (+2.50€)

MENU "BARBECUE CHIC" : COCKTAIL 8 PIÈCES / PLAT CHAUD / DESSERT

Pain inclus

79.00 €/ personne

OPTION FROMAGE

Fromages locaux et BIO – fermes situées à moins de 100 km autour de Basse-Goulaine (44).

Trilogie de fromage en assiette & son mesclun de salade :

4,50€/personne

Plateau de fromages & son chutney maison accompagnée de son mesclun de salade :

5,90€/personne

Ou un camembert fondu, similaire à celui proposé dans le menu Noces Épicuriennes (page 4).

FORFAIT GESTION DE VOS BOISSONS

Si les alcools &/ou softs sont fournies par vos soins. Ce forfait inclus : Service, verrerie, logistique

2.50€ /personne

MENU "BARBECUE CHIC"

NOS CONDITIONS ET LOGISTIQUE DE LA PRESTATION

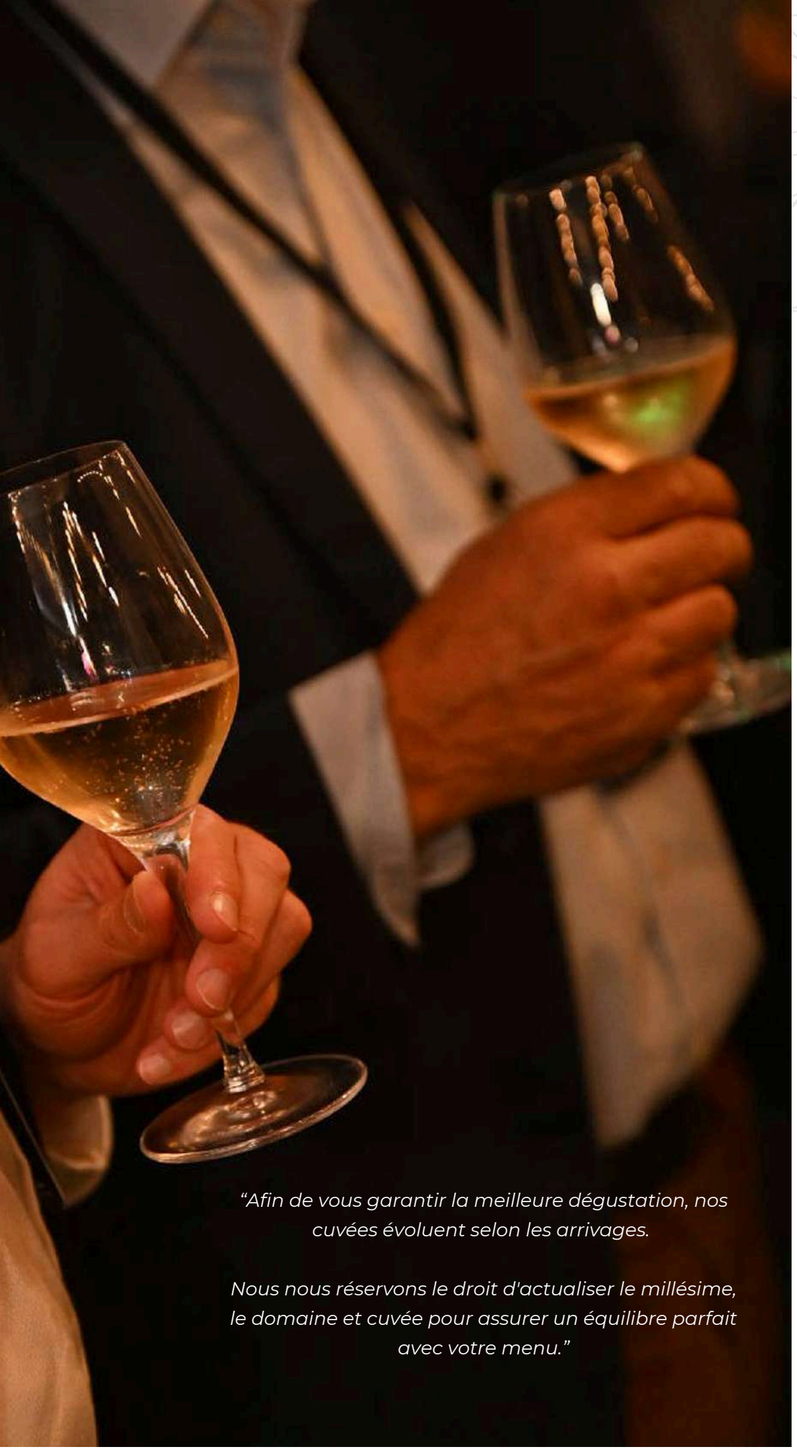
CE QUI EST COMPRIS DANS VOTRE FORMULE

- **La Logistique & le Déplacement :** Acheminement du camion, de la remorque Brasero et déplacement dans un rayon de 100 km autour de Basse-Goulaine.
- **Le Matériel de Cuisson & Combustible :** Mise à disposition des Braseros, ustensiles professionnels et bois pour l'allumage et la cuisson.
- **La Présence du Personnel :** Une équipe de cuisiniers et de salle avec Maître d'hôtel présents tout au long de la prestation pour assurer le show culinaire, le service, la cuisson minute 2 heures de prestation cocktail et 3 heures de prestations repas.
- **L'art de la table et sa mise en place :** Assiettes, couverts, verrerie, serviettes et nappages tables rondes 150/ 180 de diamètre.

CE QUI N'EST PAS COMPRIS DANS VOTRE FORMULE

(À PRÉVOIR OU EN OPTION)

- **Raccordements Techniques :** L'apport sur place d'une arrivée d'eau et d'un coffret/prises électriques de 32A (minimum 2 à 3 lignes de 3500W) est à fournir par le client. d'un espace de cuisine professionnelle pour l'envoi de la prestation.
- **Abri Météo (en cas de pluie) :** En cas de météo défavorable, un abri doit être mis à disposition par le client pour permettre la cuisson (passage en mode Plancha sous abri).
- **Boissons Alcolisées :** Les vins, champagnes, alcools et softs ne sont pas inclus. Nous pouvons les inclure sur demande. Le service de vos boissons génère un forfait "gestion de vos boissons alcoolisées".
- **Mobilier de Salle :** Tables et chaises de réception pour vos convives (non fournies et non installées par nos équipes).



“Afin de vous garantir la meilleure dégustation, nos cuvées évoluent selon les arrivages.

Nous nous réservons le droit d'actualiser le millésime, le domaine et cuvée pour assurer un équilibre parfait avec votre menu.”

NOS ACCORDS METS & VINS

VINS ROUGES LOCAL 20.00 TTC

Bouteille de 75cl

- Chinon Charles Pain
- Saumur Arnaud Lambert
- Vendée L'orée du Sabia
- Cahors Pure fruit du cause
- Rhone François Villard
- Languedoc Mas de Jon

VINS BLANCS LOCAL 18.00 TTC

Bouteille de 75cl

- Muscadet de chez Nicolas et Hervé Choblet, Bouaye
- Muscadet de chez Lucas Salmon, Château Thebault
- Muscadet Vignobles Marchais, Thouaré sur loire
- Vendée L'orée du Sabia
- Chinon Charles Pain
- Saumur Arnaud Lambert
- Luberon, domaine le Novi

ROSÉ LOCAL 18.00 TTC

- Grolleau Nicolas et hervé Choblet
- Chinon Charles Pain
- Luberon provence, domaine le Novi

Possibilité de magnum sur certaines bouteilles **(sur demande)**

BULLES

Drappier Champagne Brut	45.00 TTC
Crémant de Loire, Les Rochelles BIO	20.00 TTC
Prosecco BIO	20.00 TTC

FORFAIT SOFTS & BOISSONS CHAUDES : à discrétion

Forfait inclus du début du vin d’honneur jusqu’à la fin du repas

Toutes nos boissons sont servis dans des bouteilles en verres consignées

6.00€ /personne

Eaux plates et pétillantes
Coca Zéro, Jus de pomme, Jus d’orange, Ice Tea,
Limonade au miel de Vendée, Café et Thé



AU PLUS PROCHE DE LA NATURE
Aucuns résidus n'est valable chez RC Events, au plus grand bonheur de nos poules. Elles se régalent, et ont une appétance particulière pour les mets les plus raffinés. ET vous adorerez leurs oeufs !

NOS PRODUITS FRAIS
Parce que nous aimons nos produits ! Nous avons à coeur de vous proposer une cuisine 100% locale et de saison.







UNE CUISINE QUI NOUS RESSEMBLE
Notre passion pour la cuisine saine nous amène à réduire chaque jour, notre empreinte environnementale.



UNE IMAGINATION SANS FIN
Tous nos produits sont travaillés jusqu'au bout ! Pas de reste chez RcEvents. Notre créativité déborde lorsqu'il s'agit d'oeuvrer pour le 0 déchets.



DES METS RAFFINÉS
Chacun de nos mets sont issus de notre créativité. À travers nos prestation vous retrouverez des saveurs onctueuses et travaillés avec amour.

CYCLE DE VIE ET TRAÇABILITÉ DE NOS PRODUITS

Cook'n Roll travaille des viandes Bovines, Porcines, Ovines et de Volailles nées, élevées et abattues en FRANCE.

Conformément au cadre légal, nous garantissons la traçabilité numérique de nos produits. Le client pourra demander les origines des produits en amont ou aval de son évènement

Nos produits sont selectionnés avec soin auprès de producteurs bios, locaux ou labellisés. Notre passion pour la cuisine saine nous amène à réduire chaque jour notre empreinte environnementale.

Nous nous engageons auprès de différents organismes et associations ecoresponsables afin de réduire nos déchets. Ainsi, nous maitrisons notre chaine de production, dans le respect de nos valeurs.



NOUS CONTACTER

www.cooknroll.fr
contact@cooknroll.com
09 62 18 86 79

10 Rue Pasteur
44115 Basse Goulaine
SIRET : 489801613 RCS Nantes K 50 000€
APE 5621Z TVA FR 60 489801613

Cook'n Roll
La gastronomie des épicuriens